COLEÇÃO
CADERNOS DA AMAZÔNIA
SÉRIE PESQUISA

ESSÊNCIAS DA AMAZÔNIA

Lauriene Nakai Rodrigues Faraco

CULTURA
Edições
Governo do Estado

ESSÊNCIAS
DA AMAZÔNIA

Governador do Amazonas
Omar Aziz

Vice-Governador do Amazonas
José Melo

Secretário de Estado de Cultura
Robério Braga

Secretárias executivas
Mimosa Paiva
Elizabeth Cantanhede

Assessor de Edições
Antônio Auzier

Secretaria de
Estado de Cultura

Av. Sete de Setembro, 1546
69005-141 - Manaus-AM-Brasil
Tels.: (92) 3633.2850 / 3633.3041 / 3633.1357
Fax.: (92) 3233.9973
E-mail: cultura@culturamazonas.am.gov.br
culturadoam.blogspot.com
facebook.com/culturadoamazonas
www.culturamazonas.am.gov.br

Lauriene Nakai Rodrigues Faraco

ESSÊNCIAS DA AMAZÔNIA

Copyright © 2007 Governo do Estado do Amazonas
Secretaria de Estado da Cultura

Coordenação Editorial
Antônio Auzier Ramos

Projeto Gráfico
KintawDesign

Capa
Fred Teixeira

Revisão
Cláudia Adriane Souza

Ficha Catalográfica
Ycaro Verçosa dos Santos – CRB-11 287

R484c

Essências da Amazônia / Lauriene Nakai Rodrigues Farako. Manaus: Governo do Estado do Amazonas – Secretaria de Estado da Cultura, 2007.

48 p.

CDU 364.444
22. ed.

Somos um Amazonas cheio de orgulho da nossa gente, de nossas raízes, de nossa extraordinária vida cultural. Cada vez mais vamos investir no grande potencial da nossa cultura, na capital e no interior, com foco na geração de oportunidades para novos talentos.

Omar Aziz

Mansagem proferida pelo Governador Omar Aziz à Assembleia Legislativa do Estado do Amazonas em fevereiro de 2011.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO 10
1.GATRONOMIA DOS PAÍSES DA AMAZONIA CONTINENTAL 12
1.1 Gastronomia da Amazônia Brasileira 12
1.2 Gastronomia da Amazônia Boliviana 13
1.3 Gastronomia da Amazônia Colombiana 14
1.4 Gastronomia da Amazônia Equatoriana 14
1.5 Gastronomia das Guianas 15
1.6 Gastronomia da Amazônia Peruana 17
1.7 Gastronomia da Amazônia Venezuelana 18
2. CULINÁRIA AMAZÔNICA 19
2.1 Receitas Típicas do Brasil 19
2.2 Receitas Típicas da Bolívia 32
2.3 Receitas Típicas da Colômbia 35
2.4 Receitas Típicas do Equador 37
2.5 Receitas Típicas das Guianas 40
2.6 Receitas Típicas do Peru 41
2.7 Receitas Típicas da Venezuela 45
REFERÊNCIAS 48
ANEXOS 52

APRESENTAÇÃO

APRESENTAÇÃO

A utilização popular das plantas, com fins medicinais, cosméticos, terapêuticos e rituais religiosos, provém de diferentes origens e culturas tradicionais, principalmente das populações indígenas e das seitas, cultura e tradição africana e européia.

A flora Amazônica detém uma gama diversa de espécies possuidoras de óleos essenciais. Algumas dessas espécies já amplamente exploradas como é o caso do pau-rosa (Aniba roseodora Ducke), cumaru (Dypterix odorata Aubl.) e da copaíba (Copaifera multijuga Hayne) e outras com potencial como o puxuri (Licaria puchury major), a sacaca (Croton cajucara Benth.), o breu (Protium pallidum) e a priprioca (Cyperus rotundus L.) para utilização como matéria-prima industrial na manufatura de produtos dos setores da perfumaria, cosmética, higiene e limpeza, farmacêutica, entre outras.

Neste contexto o objetivo deste trabalho é descrever as mais conhecidas e relevantes espécies existentes na flora da Amazônia Continental, no que se refere à sua importância na fabricação de perfumes, sabonetes, hidratantes, xampus, cremes, velas aromáticas, repelentes, incensos e na medicina popular. Destacar a característica botânica das espécies, através da descrição do nome científico que identifica a planta internacionalmente, a distribuição geográfica registrando suas áreas de ocorrência, e os nomes populares como estas são conhecidas nos diversos países. Os usos associados

ressaltando primeiramente os principais, e o impacto do potencial econômico.

É importante salientar que tanto as pequenas iniciativas em comunidades como as de Silves/AM (Brasil), e em Madre de Dios (Peru fronteira com Bolívia) utilizam técnicas simples e, muitas vezes rudimentares, quanto as de maior escala (Natura e Body Shop) tem procurado desenvolver técnicas e métodos de exploração dos recursos com bases sustentáveis visando reduzir os impactos sobre a exploração predatória de espécies e criando um elo de parceria entre a floresta e as pessoas, dentro de uma relação harmônica que considera a conservação e o uso de seus recursos naturais como estimulo ao crescimento da economia regional e ao desenvolvimento da região Amazônica.

INTRODUÇÃO

A biodiversidade da Região Amazônica, expressada na riqueza da fauna e da flora, constitui fator relevante para expansão de investimentos e novos negócios que utilizam matérias-primas da Amazônia.

Pesquisas indicam que mais de trezentas espécies da flora amazônica proporcionam a extração de óleos essenciais e aromáticos através de suas folhas, flores, frutos, caule, raízes ou casca. Os óleos essenciais são insolúveis em água, solúveis em solventes orgânicos e obtidos por hidro-destilação das plantas.

O uso de óleos essenciais na indústria de cosméticos e, em particular, no ramo de perfumes, remonta à antiguidade. Na China, na índia e no Oriente Médio, as plantas aromáticas, os óleos, as águas perfumadas e preparos eram utilizados na cozinha, cosmética, medicina e práticas religiosas.

Atualmente, a demanda por produtos a partir de óleos essenciais é resultado da expansão do consumo mundial de cosméticos naturais para atender as exigências do consumidor verde, a incorporação dos princípios da aromaterapia na indústria de higiene pessoal e limpeza, a substituição de matéria-prima, atualmente importada pela indústria de higiene pessoal brasileira, e a recente tendência internacional de expansão dos investimentos do setor para os mercados da Ásia e América Latina.

No contexto econômico da Amazônia Continental, o Brasil figura como o país amazônico que mais se destaca no

cenário mundial, no que se refere à produção e exportação de óleos essenciais. As exportações brasileiras destinam-se para os Estados Unidos, Holanda, Japão, Argentina, Bélgica e Inglaterra, que importam a matéria-prima e lhe agregam valor através de métodos de purificação, destilação fracionada, preparação de derivados, isolamento de constituintes e modificações químicas.

A demanda internacional de produtos cosméticos, de perfumes e higiene pessoal oscila em US$ 65 bilhões. Os mercados de cosmético, fragrâncias e aromas são extremamente concentrados. Na França, as 20 maiores empresas detém 65% do mercado de cosméticos e nos Estados Unidos 04 empresas respondem por 60% dos produtos para cabelo.

A expansão da indústria internacional de cosméticos naturais cresceu, na década de 90, a um taxa de 8% ao ano. No caso do Brasil, os faturamentos mais expressivos foram - o da Natura que, no período entre 1992 a 2000, obteve um crescimento de 600%, e o Boticário que nos últimos anos (1995 a 2000) ampliou em 160% nas vendas a varejo, atingindo US$ 150 milhões. Essas empresas estão incorporando a tendência internacional de uso dos óleos vegetais e essenciais. Coincidentemente estas são indústrias nacionais consideradas exceções por realizarem atividades de pesquisa e de produção, pois a grande maioria das empresas nacionais e internacionais terceiriza essas atividades.

Outras empresas que obtiveram ampliação de seus mercados usando especificamente produtos da região Amazônica são destacadas as nacionais Chamma da Amazônia (cresceu 100% em três anos) e Amazon Ervas, e as internacionais Body Shop e Aveda.

Das matérias-primas oriundas da floresta amazônica, os processos de coleta das sementes, extração de óleos e resinas,

e destilação são realizados geralmente nas próprias populações tradicionais ribeirinhas e indígenas e está baseada no trabalho manual utilizando técnicas extrativistas; podendo também ocorrer com a parceria de empresas ou através de associações comunitárias. Já o desenvolvimento de tecnologias no beneficiamento e processamento dos produtos geralmente fica restrito às grandes empresas, as demais terceirizam esses serviços.

ANDIROBA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Carapa guianensis Aublet.

Família Botânica : Meliaceae.

Nomes Populares : Andiroba, andiroba branca, andiroba do igapó, andiroba saruda, andiroba vermelha, andiroba aruba, andirova, angirova, camacari, mandiroba, yandiroba, carape, carepenha, gendiroba, jandiroba, penaíba, purga de Santo Inácio, aboridan (Brasil); caraba, crabwood, damerara, brasilian mahogany, lowland crabwood, highland crabwood, white caraba, karaba, karapa, british guiana mahogany (Guiana); bois caille, cachipou, carape, carape blanc, carape rouge, carape pune, crapo, andiroba carapa (Guiana Francesa); karepa (Suriname).

Distribuição Geográfica : A andiroba ocorre na América Central, parte da América do Sul (até o Paraguai) e na África Tropical, mas é no continente americano que sua distribuição é mais ampla. No Brasil ocorre em toda a Bacia Amazônica, com predominância nas várzeas e faixas alagáveis ao longo dos cursos d´água, embora também seja

encontrada em terra-firme. Registra-se maior distribuição geográfica nos estados do Amazonas, Amapá, Maranhão e Pará.

Descrição Botânica : Em floresta natural, a andiroba é uma árvore de grande porte, podendo atingir 30m de altura, de tronco reto e cilíndrico, freqüentemente apresenta raízes em forma de tábuas (sapopemas) na base. Possui casca grossa e amarga, apresentando descamação em placas. A copa é ramosa e de tamanho médio. A floração ocorre na época chuvosa, entre os meses de novembro a março, e a frutificação entre os meses de março a abril. Os frutos são cápsulas globosas que, pelo impacto da queda, liberam 4 a 12 sementes, pesando cerca de 20 gramas cada uma, facilmente coletadas em grandes quantidades.

2. Usos da Espécie

A andiroba é uma árvore de uso múltiplo, podendo ser aproveitado seu óleo, casca e madeira. Possuindo os mais diversos tipos de usos da fabricação de cosméticos, na medicina popular até a construção civil. As sementes fornecem um dos óleos medicinais mais usados e comercializados em toda a Amazônia. Esse óleo de coloração amarelo-clara é usado como cosmético em forma de cremes emolientes e hidratantes, óleos em xampus, condicionadores, loções, sabão, sabonetes, óleos aromáticos, pomadas e velas. É comercializado na forma de cápsulas no combate a diabete, reumatismo, na fabricação de sabonetes medicinais e o bálsamo para uso tópico de luxações. Na medicina tradicional da Amazônia emprega-se como remédio para baques, inchaços, reumatismo, artrite, vermes, para cicatrização de cordão umbilical e da pele, contra febre, para combater

bactérias e no tratamento de tumores, trata ferimentos (quando transformada em pó). Seu óleo é também atribuído ao uso como repelente de certos tipos de insetos utilizado pelos índios como mistura com o corante de urucum (Bixa orellana L.) para fazer tintura sobre a pele, contra parasitas do pé e como protetor solar. Possui uma madeira de excelente qualidade, resistente ao ataque de insetos e, usada na construção naval, civil, marcenaria e, etc. A árvore apresenta boas características ornamentais, podendo ser empregada com sucesso no paisagismo, além de ser uma das fontes oleaginosas para produção de biodiesel.

3. Potencial Econômico

Historicamente o Brasil, tem sido o maior produtor e exportador de andiroba. Pequenas quantidades são produzidas pela Venezuela, Colômbia e Guianas. Da Carapa guianensis aproveita-se comercialmente o óleo derivado das sementes e a madeira. Em 1957, foram comercializados na Amazônia 173 toneladas, desse óleo e depois exportados para outros mercados nacionais e internacionais, notadamente para os mercados da Europa e Estados Unidos. Atualmente, estima-se que as exportações brasileiras de óleo de andiroba estejam por volta de 100t por ano. Os maiores importadores do produto são os Estados Unidos (50%), França (30%) e Alemanha (15%). Ao todo, a região norte do Brasil exportou em torno de 120 toneladas em 1994. Recentemente, a andiroba tem impulsionado a geração de dois tipos de negócios potenciais: as micro indústrias para fabricação de sabão medicinal e fabricação de velas repelentes de insetos.

4. Curiosidades

Um dos grandes fatores para o crescimento de negócios na produção de velas repelentes de insetos é que as mesmas

são eficazes no controle de mosquitos, especialmente contra o do gênero Anopheles, o transmissor da malária.

BREU BRANCO

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Protium pallidum major

Família Botânica : Burseraceae

Nomes Populares : Breu, breu-branco, breu-preto, breu-mescla, almecega-brava.

Distribuição Geográfica : Originária da Amazônia brasileira.

Descrição Botânica: Árvore de médio e grande porte de 20 a 30 m, com copa arredondada, muito esgalhada. Folhas alternas compostas. Flores numerosas de cor creme; frutos numerosos de 1 a 1,5 cm de diâmetro de cor esverdeada, amarelada e roxa muito aromático.

2. Usos da Espécie

O Breu branco tem vários usos nas culturas amazônicas, todos de herança indígena. É indicado como cosmético, onde são extraídos os óleos essenciais para a

perfumaria e produtos de higiene. Como uso na medicina popular, para dor de cabeça, enfermidades venéreas, esquistossomose, sonífera, antidiarréico, contra úlcera, gangrenosa, interagia, afecções dos olhos, hérnia, cefaléia, infecções no pulmão, nariz e garganta, e infecções das vias respiratórias. Utilizado também como repelente para afugentar alguns tipos de insetos. O fruto maduro é usado como complemento alimentar. A resina é usada como defumador e incenso em rituais religiosos, além de ser combustível para o fogo, calafetar barcos e produzir verniz. A madeira da árvore serve para marcenaria e construção civil (de pontes e prédios), por ser bastante resistente. As formas de uso consistem nos chás de folhas e cascas e, na resina diluída em álcool.

3. Potencial Econômico

O Breu Branco, uma resina aromática da Amazônia brasileira, conhecida pelas comunidades tradicionais. O cheiro do Breu-Branco chamou a atenção da indústria de cosméticos Natura, que buscava uma essência da biodiversidade brasileira para um novo perfume destinado ao mercado nacional e internacional, e a partir de uma parceira com comunidades amazônicas, vem desenvolvendo plantios em larga escala para atender a demanda na fabricação e comercializado do produto.

4. Curiosidades

A árvore ao sofrer alguma agressão como uma picada de inseto, libera uma seiva branca e brilhante como forma de defesa que também é chamada de Breu branco. Com o tempo ela escurece e se solidifa, assemelhando-se a uma pedra que quebra, inflamando-se facilmente e liberando um cheiro agradável.

CASTANHA-DO-BRASIL

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Bertholletia excelsa Humb & Bonpl

Família Botânica : Lecythidaceae.

Nomes Populares : Castanha-do-Brasil, Castanha-do-Amazonas, Castanha-do-rio-negro, Castanha-do-pará, Castanha-do-Maranhão, Tocari, Tururi, Cari, Juviá, Tucá, Nhá, Amendoeira-da-américa, Castanheira (Brasil), Castaña, Castaña brasileña (Bolívia e Peru).

Distribuição Geográfica : A Castanha-do-Brasil provalmente originou-se no sudeste da Amazônia, tendo uma Lecythis como ancestral. É encontrada no Brasil, Guiana Francesa, Suriname, Guiana, sul da Venezuela, sudeste da Colômbia, leste do Peru e norte da Bolívia (nos departamentos de Pando, Beni e La Paz).

Descrição Botânica : A Castanha-do-Brasil é uma árvore de grande porte, copa emergente, freqüentemente atingindo 50 a 60 m de altura. O tronco é ausente de galhos até perto da copa, ereto e cilíndrico, medindo até 2,5m de diâmetro à altura do peito, é revertido com uma casca áspera

de cor cinza amarronzada com fissuras longitudinais características. A copa possui galhos bem separados e emerge no dossel da floresta, podendo atingir um diâmetro de 20 a 30m. As folhas são simples arranjadas alternadamente nos galhos.

2. Usos da Espécie

Utilizada como cosmético na composição de sabonetes finos contra manchas de pele, pele seca e envelhecida, cabelos opacos e quebradiços. Na medicina popular é usada para combater problemas digestivos, em convalescenças, avitaminoses, anemia, diabetes e hipertensão. Na alimentação usa-se a farinha e o leite da castanha.

3. Potencial Econômico

Historicamente, a produção mundial de castanha vem sendo dominada pelo Brasil que de 1970 a 1991 manteve uma média de 75% do mercado total, com uma produção máxima em 1980 de 60.000t, uma média dos últimos vinte anos de 36.000t. A Bolívia ocupa o segundo lugar dentro do mercado de exportação com uma média de 18% do mercado mundial ou de 6.000t/ano, com exportações mínimas de 2.095t no ano de 1981 e máxima de 10.800t em 1992.

4. Curiosidades

A Bertholletia é um gênero monoespecífico, isto é, somente existindo esta espécie, sendo o gênero mais próximo o Lecythis (castanha-do-paraíso ou sapucaia).

COPAÍBA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Copaifera multijuga Hayne.

Família Botânica : Caesalpinaceae.

Nomes Populares : Copaíva ou copahu (pelos indígenas), copaíba, pau d´óleo, copaíba roxa, copaíba marimari, copahyba, copaúba, copaíbo e bálsamo dos jesuítas.

Distribuição Geográfica : O gênero Copaifera possui mais de 25 espécies, a maioria encontrada na América do Sul. Na região amazônica há uma grande distribuição dessas espécies, todas muito semelhantes entre si, principalmente no tamanho da árvore sempre muito grande, formando o dossel da floresta primária e, a morfologia das sementes. Ocorrem em matas de terra firme, solos argilosos e arenosos, em todos os estados da Amazônia Brasileira. Ocorrem também nas florestas tropicais da Colômbia, Peru e Venezuela.

Descrição Botânica : Árvore de grande porte podendo atingir até 36m de altura, de copa densa e casca lisa, persistente, de 1 cm de espessura, distinta das espécies do mesmo gênero pelo agradável

perfume da madeira (cheiro característico das copaíbas) e ainda pelo tamanho de suas flores, que no caso são maiores.

2. Usos da Espécie

Suas propriedades medicinais e utilização pelos índios quando os portugueses chegaram ao Brasil, foram descritas e registradas em sua obra "Tratado Descritivo do Brasil" pelo cronista Gabriel Soares de Souza (1540-1592). O uso do óleo de copaíba foi difundido entre os brancos, no século XVII, quando os primeiros médicos residentes no Brasil a utilizaram e a copaíba foi considerada uma das dez árvores genuinamente brasileiras mais úteis na medicina. De seu tronco, galhos e folhas extraem-se uma resina oleosa de cor clara, aquosa, é usada nas indústrias de perfume (como fixador) cosméticas (como sabonetes, cremes e shampoos em produtos naturais). Também comercializada em farmácias pela sua função medicinal, contra dermatose, e infecção na garganta, cicatrizante de feridas e úlceras. Outros usos estão associados como contraste para fotografias, combustível para lamparinas (seringueiros), fabricação de verniz e tintas. Sua madeira serve para pernamancas, ripas e carvão.

3. Potencial Econômico

O Brasil é o maior produtor e exportador de copaíba. Estima-se que as exportações brasileiras sejam de aproximadamente 100 t/ano. Os maiores importadores do produto são os Estados Unidos (50%), França (30%) e a Alemanha (15%). O óleo ou azeite essencial é muito comercializado nas cidades amazônicas brasileiras e bolivianas.

4. Curiosidades

A origem do nome copaíba provavelmente surgiu do tupi cupa-yba, a árvore de depósito, ou que tem jazida, ao óleo que guarda em seu interior.

CUMARU

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Dypterix odorata (Aubl.) Willd.

Família Botânica : Fabaceae.

Nomes Populares : Baru, Champanhe, Cumaru-da-folha-grande, Cumaru-ferro, Cumbari, Ipê-cumaru, Sarrapia, Cumaru, Cumaru amarelo, Cumaru roxo, Cumaru do Amazonas, Kumbaru, Paru, Muirapaye, Cumbari, (Brasil); Coumarou (Bolívia), Cumara, Cuamara (Guiana); Almendro, Sarrapia, charapilla (Colômbia); Guayae, Faux, Fevetonga, Faux Gaiac (Guiana Francesa); Tonka (Suriname), Serrapia angustura, Angustura, Serrapia, Yape (Venezuela)..

Distribuição Geográfica : O cumaru é uma espécie amplamente distribuída na faixa tropical, estendendo-se desde a América Central até o norte

da América do Sul. Ocorre em toda a Amazônia Continental e na Amazônia brasileira, em todos os estados.

Descrição Botânica : É uma árvore de grande porte, atingindo até 30m de altura na floresta primária, porém possui um porte mais baixo nas florestas secundárias ou cultivadas. O tronco é cilíndrico e de tom pardo-amarelo claro, com casca lisa e sapopemas de 1m de altura. As folhas são compostas, alternadas contendo folíolos assimétricos. As flores estão agrupadas em uma panícula terminal, cor de ferrugem, hermafroditas e aromáticas. O fruto tem forma oval de tamanho mediano que se torna verde-amarelado quando maduro. A polpa é carnosa, amarga, não comestível e envolve uma semente bastante dura e lisa de cor roxo-escura que fornece um óleo amarelo-claro e aromático (cumarina - Arthocoumaric anhydride).

2. Usos da Espécie

Há muito, os índios brasileiros já usavam suas sementes como adornos perfumados, em braceletes e colares. Também extraíam seu óleo para perfumar os cabelos. Mais tarde essa essência foi levada à Europa onde passou a ser usada na aromatização do rapé, do tabaco, de charutos e até mesmo de uísques. A substância extraída do óleo da semente denominada cumarina (A. anhydride) é amplamente utilizada na fabricação de perfumes, cremes, e shampoos. Na medicina tradicional é usado para dor de ouvido, sinusite, doenças cardiovasculares e pneumonia. Em comunidades da Amazônia o uso do óleo é aplicado sobre a pele, para auxiliar na circulação sangüínea, prevenir varizes, e quando

misturado com outros óleos neutros retira manchas escuras da pele e das mãos. É também associada no combate de diversos problemas como distúrbios intestinais, de hemorragias, diarréias, problemas de ouvido, renais, do fígado e na cicatrização de feridas e lesões na pele. As sementes são também utilizadas na fabricação de colares ornamentais e artesanato em geral. No Brasil, o principal uso ainda está relacionado ao alto valor comercial atribuído à madeira que é utilizada na construção civil, naval e marcenaria de luxo. As sementes também são usadas também na fabricação de colares ornamentais e artesanato em geral.

3. Potencial Econômico

Historicamente, a cumarina foi intensamente explorada para utilização na indústria de perfumes, cosméticos e tabaco pela Venezuela, as Guianas, porém no Brasil, constitui um produto de segunda qualidade. A exportação de sementes de cumaru para este fim, destinada a diversos mercados do hemisfério norte, no século XX, apresentou níveis de oscilação que variou de 10 a 15t antes de 1910 a 450t em 1987.

4. Curiosidades

A cumarina tem valor clínico por ser precursor de medicamentos anticoagulantes como a warfarina. É também um substituto da essência de baunilha, bastante utilizada na indústria alimentícia.

PAU-ROSA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Aniba roseodora Ducke (Ducke, 1938).

Família Botânica : Lauraceae.

Nomes Populares : pau-rosa, pau-rosa itaúba (Brasil); enclit rosenhout (Suriname); cara-cara (Guyana), bois de rose, bois de rose femelle (Guiana Francesa).

Distribuição Geográfica : A Aniba roseodora é amplamente distribuída nas matas pluviais do interior da Guiana Francesa no leste, ao longo do escudo das Guianas, atravessando o Suriname, a Venezuela, a Colômbia até a Amazônia Peruana. No Brasil, ocorrem desde o Amapá até o Peru, ao longo de ambas as margens do rio Amazonas.

Descrição Botânica : O pau-rosa é uma árvore bastante alta, atingindo até 30m de altura por 2m de diâmetro, com um tronco reto e cilíndrico e uma casca pardo-amarelada, que se desprende facilmente em grandes placas. Todas as partes dessa árvore são aromáticas. As folhas estão distribuídas ao longo dos ramos menores podendo ter textura lisa. As flores são pequenas, cor de

ferrugem com 1mm de comprimento. O fruto possui forma cônica, de cor esverdeada, medindo de 2 a 3cm de comprimento por 1,5cm de diâmetro. Cada fruto possui uma única semente e cerca de 160 a 200 sementes pesam 1kg.

2. Usos da Espécie

Historicamente, o abate do pau-rosa tem sido realizado em condições primitivas, nas regiões próximas a estradas e igarapés por grupos de pessoas que abatem as árvores e as transportam para as balsas até as pequenas indústrias de beneficiamento (onde o óleo é extraído). Sua principal importância é na produção de essência aromática, obtida do óleo que é constituído em grande parte de linalol, substância usada como matéria-prima (fixador) de vários perfumes famosos como o Chanel nº 5. Possui grande demanda no mercado nacional e internacional. A extração do óleo é baseada na extração da árvore inteira, cujo tronco é reduzido a cacos que são então destilados, decantados e coados para separá-los de impurezas e por último, é embalado para embarque em tambores de metal. Sua madeira é raramente utilizada para serragem.

Usos da Espécie: Indicado como cosmético fixador na formulação de perfumes, colônias, loções, cremes, pasta dental. Utilizado na medicina tradicional para reumatismo, antialérgica e anti-reumática. Usa-se o óleo utilizado diretamente na área afetada.

3. Potencial Econômico

O Brasil exportou em 1995, 41t de óleo essencial, com um valor de US$1.201.657 (FOB), equivalente a US$29.308/t. Os estados do Amazonas e Pará são os principais produtores da essência. O Brasil se posiciona como único exportador de

linalol, com cerca de três mil árvores sacrificadas anualmente, sendo o seu consumo para o mercado interno com cerca de 30 toneladas anuais. Cada quilo do produto sai por US$ 15 e ao chegar à Europa e aos EUA já custa US$ 30. No começo da década de 60, quando foi sintetizado em laboratório o princípio ativo do linalol, o Brasil exportava 500 toneladas.

4. Curiosidades

Uma tonelada de madeira produz de 9 a 12 litros de óleo essencial. Folhas e galhos verdes juvenis do pau-rosa produzem uma maior quantidade de óleo essencial (2,4%) do que a madeira (1,1%).

PATCHULI

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Andropogon squarrosus L.

Família Botânica : Poaceae.

Nomes Populares : Raiz-de-cheiro, patchuli-do-pará, pussanga-do-pará.

Distribuição Geográfica : Originária da Índia e da Indonésia e o plantio é popular no Estado do Pará.

Descrição Botânica : A planta é uma erva arbustiva perene cuja altura varia de 60cm a 1m, formando touceiras compactas e robustas, rizoma semi-subterrâneo, as flores são em espiga, e quase sempre são estéreis. Ainda que prefira habitats quentes, evita a exposição direta à luz do sol e murcha facilmente se não receber a quantidade certa de água por dia. As sementes são muito frágeis e são facilmente destruíveis. Pode-se propagar, contudo, por estaca.

2. Usos da Espécie

O patchuli apesar de não ser uma espécie nativa da Amazônia, é bastante adaptado, sendo o seu cultivo popular no estado do Pará (Brasil). O óleo essencial é utilizado como cosmético, na perfumaria e na medicina popular como calmante, aromatizante, restaurador do sistema nervoso central. Usa-se em inalações, tinturas e compressas. É também um importante componente do incenso produzido na Ásia Oriental. O seu óleo essencial é produzido por destilação das folhas secas da planta, conseguindo-se, por este processo, quantidades apreciáveis de óleo. São atribuídas várias propriedades benéficas tanto à planta quanto ao seu óleo essencial, principalmente por parte dos adeptos de medicina alternativa. O seu aroma é considerado relaxante por diversas pessoas.

3. Potencial Econômico

Ao contrário da espécie Pogostemon patchouly (patchuli de Java) amplamente utilizada durante séculos em perfumaria, o patchuli cultivado no Brasil, apesar de ser atribúido diversos usos, tem ainda uma rede de comercialização restrita à região Amazônica brasileira.

4. Curiosidades

O nome provém da língua Tamil patchai (verde) e ellai (folha).

PRECIOSA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Aniba canelilla (H.B.K) Mez.

Família Botânica : Lauraceae.

Nomes Populares : Casca preciosa (Brasil, estado do Amazonas); canela, amapaima, pereiora (Brasil, estado do Pará).

Distribuição Geográfica : A casca preciosa é amplamente distribuída nas matas pluviais do interior da Guiana Francesa no leste, ao longo do escudo das Guianas, atravessando o Suriname, a Venezuela, a Colômbia até a Amazônia Peruana. No Brasil, ocorre no estado do Amazonas, nas bacias dos rios Madeira, Purus e Negro e, no estado do Pará, nas margens dos rios Xingu, Tapajós e Nhamundá.

Descrição Botânica : Árvores medianas e grandes, atingindo até 35m de altura por 40 a 60cm de

diâmetro. Tronco cilíndrico e ereto. Casca de espessura mediana pardo-avermelhada, que se desprende facilmente na fase senescente. Copa pequena, mas densamente folhosa. Folhas lanceoladas com ápice agudo. Flores pequenas com pétalas de 1mm de comprimento. O fruto é liso e suas sementes são de forma elíptica com amêndoa carnosa de cor amarelo-clara.

2. Usos da Espécie

O óleo essencial da Aniba canelilla não possui o mesmo valor comercial equivalente ao da Aniba roseodora, no entanto, contém propriedades metabólicas acentuadas (organolépticas) e demanda nas farmácias de produtos naturais e indústrias de perfumaria artesanal, principalmente na cidade de Manaus. Por destilação da casca e do lenho, extrai-se um óleo essencial perfumado, com forte odor de canela, que contém vários compostos de valor comercial, dentre eles o nitrofeniletano (que quando decomposto leva ao ácido cianídrico). Os óleos da casca e do lenho têm diferentes composições. A casca do caule e as folhas são utilizadas para a fabricação de um chá estimulante para curar artrite, esgotamento nervoso, além de ser redutor de albumina, excitante, antiespasmódico e digestivo e aromático. A madeira é muito pesada, tem cheiro e gosto de canela, fácil de trabalhar, recebe bom acabamento. É utilizada para construção em geral, marcenaria, carpintaria, tanoaria e torneados.

3. Potencial Econômico

A casca da preciosa é utilizada na cosmética por uma indústria de pequeno porte a Mistérios d´Amazônia, que está inserida no mercado há 17 anos, e tem sede em Manaus/AM

(Brasil). Com faturamento anual de R$1,5 milhão, vem exportando os produtos desde 2002 para França, Alemanha, Espanha México e EUA. Cada frasco exportado vem acompanhado de um catálogo explicando os benefícios da matéria-prima dos produtos.

4. Curiosidades: A presença de nitrofeniletano libera o ácido cianídrico o que distingue a Aniba canelilla de todas as outras espécies da família botânica Lauraceae.

PUXURI

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Licaria puchury major

Família Botânica : Lauraceae

Nomes Populares : Pixurim, puchury.

Distribuição Geográfica : Originária da Amazônia de ocorrência na várzea dos rios Solimões-Amazonas e Madeira com uso tradicional pelas populações indígenas.

Descrição Botânica : Espécie arbórea de tamanho mediano a grande, com um tronco reto, liso e com lenticelas. O odor de óleo essencial exala quando a espécie sofre qualquer tipo de ferimento ou corte.

2. Usos da Espécie

O óleo está sendo utilizado na indústria cosmética e perfumaria, em estabelecimentos que comercializam produtos naturais. Tradicionalmente o chá das folhas e sementes é indicado nas infecções gástricas. O óleo de Puxuri tem uma substância tóxica chamada safrol, que inviabiliza a sua aplicação direta sobre a pele, apenas misturada.

3. Potencial Econômico

Suas sementes cheirosas são vendidas ou exportadas para fora do Brasil desde 1600. O mercado para esta essência é bastante promissor sendo comercializada regionalmente por empresas internacionais como, por exemplo, o CRODA. O mercado nacional se concentra no sul do país, onde se encontram os principais consumidores de óleos essenciais. No que se refere ao mercado internacional, há um grande interesse e os produtores de óleos essenciais já mantém contatos importantes com entidades da Inglaterra, Alemanha, Estados Unidos, Japão e Itália.

4. Curiosidades

Por sua propriedade tóxica, o safrol, não pode ser utilizado em crianças, mulheres grávidas e pessoas idosas.

PRIPRIOCA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Cyperus rotundus L.
Família Botânica : Cyperaceae.
Nomes Populares : Priprioca, priprioca-verdadeira.
Distribuição Geográfica : Planta originária do norte amazônico principalmente no Pará.
Descrição Botânica : A priprioca é uma planta da família das ciperáceas, como o junco e o papiro. Uma espécie de "capim alto", em cuja extremidade brotam flores miúdas, quase insignificantes formando um conjunto em nada singular, tornando sua aparência não muito atraente. Seus rizomas (talos) de "capim alto" escondem sob a terra raízes de fragrância incomum - talos miúdos que, quando cortados, exalam um perfume fresco, amadeirado e picante, que surpreende o olfato.

2. Usos da Espécie

O conhecimento da priprioca é uma herança dos índios da Amazônia. Foram eles quem descobriram seu aroma e a cultivaram em suas roças. Foi preservado pelas populações caboclas que, durante os séculos de colonização portuguesa,

foram substituindo as tribos que ocupavam a bacia amazônica. Está entre as principais ervas aromáticas utilizadas no estado do Pará, para uso em banhos perfumados e fabricação de fragrâncias domésticas. Plantada em seus quintais, ralada ou raspada com a língua seca do pirarucu (Arapaima gigas), a priprioca era e continua a ser usada como ingrediente de banhos perfumados (misturada com álcool) e, também na farmacopéia local, como contraceptivo, analgésico e no tratamento das diarréias. Atualmente, além do uso nas comunidades amazônicas foi desenvolvida uma fragrância pela empresa Natura com a espécie que está sendo produzida e comercializada em grande escala.

3. Potencial Econômico

A comercialização da priprioca está ainda restrita aos mercados local, regional e nacional, mas o potencial econômico da espécie é bastante promissor, considerando a boa aceitação do produto, o marketing com temática ambiental adotado pela empresa que a comercializa e a qualidade do produto.

4. Curiosidades

O nome priprioca origina-se do tupi "piripiri", que significa junco pequeno, e "oca", casa.

SACACA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Croton cajucara Benth.

Família Botânica : Euphorbiaceae.

Nomes Populares : Muirá-sacaca, cajuçara ou caá-jussara (Óbidos/AM, Brasil), casca-sacaca, sacaca (Manaus/AM, Brasil).

Distribuição Geográfica : Originária da Amazônia brasileira, a sacaca é encontrada somente nas porções oriental e central da Amazônia; no estuário do rio Amazonas, ao longo das margens do rio Trombetas, ao redor da cidade de Óbidos, e no oeste do Estado do Amapá. No Estado do Amazonas, é encontrada apenas de forma cultivada. Possui características de erva daninha, é extremamente rústica e cresce com facilidade em áreas degradadas e abandonadas ou em clareiras abertas e em áreas baixas da floresta. Na várzea, restringe-se às áreas altas.

Descrição Botânica : Árvore pequena de 6 a 10 m de altura. Folhas em forma de elipses de 7 a 16 cm de comprimento por 3,5 a 5 cm de largura com pontas agudas e lisas na superfície superior. A

inflorescência contém de 1 a 3 flores masculinas e possuindo pequenas brácteas, que envolvem cada flor feminina. A madeira é macia, leve, de cor amarelada.

2. Usos da Espécie

Indicada na indústria de cosméticos nas formulações de perfumes, sachês, sabão e sabonetes e na medicina regional (cápsulas) para febre, inflamações em geral, inflamações hepáticas e intestinais, hipercolesterol, diarréia, diabetes, infecções dos joelhos e para emagrecimento. Usa-se o chá das folhas para problemas digestivos, sumo das folhas para compressas depurativas.

3. Potencial Econômico

O mercado para os produtos desta espécie ainda restringe-se ao comércio nas cidades brasileiras, principalmente em Belém, Manaus, São Paulo e Rio de Janeiro, que atualmente são os maiores consumidores dos produtos oriundos da sacaca. Entretanto, este comércio tende a crescer devido a tendência de produtos naturais nos mercados internacionais e, sua produção pode ser facilmente ampliada, por ser uma espécie que se adapta e responde muito bem quando consorciada com outras culturas.

4. Curiosidades

O nome sacaca é originado do tupi "saka'ka", que significa "bruxaria" ou "feitiço". A sacaca tem sido sugerida como um substituto para o óleo do pau-rosa por possuir o linalol (fixador natural) usado nas indústrias de perfume e saponífera.

UCUÚBA

1. Caracterização da Espécie

Nome Científico : Virola surinamensis (Rolander), Warb (Rodrigues, 1972)

Família Botânica :Myristicaceae

Nomes Populares : Ucuúba, Ucuúba da várzea, Ucuúba branca, Ucuuba-cheirosa, Ucuuba-amarela, Ucuuba-verdadeira bicuiba (Brasil); Dalli, Dalliba, white dalli (Guiana); Guingumadou, Guingumadou de Montagne, Yayamadou, Yayamadou de Marecage, Jea ou Flamadou, Moulamba, Virola, Moussigot, Bali ou Dalli, Arbre a Suif, moussigot (Guiana Francesa); Bamboen, Bamboentrie, Baboenhout, Baboum, Houdou, Moonba, Dallie, Waroesie, Maschet-boon (Suriname); Cumala, Cumala-blanca-hoja-parda, Camala-colorada (Peru); camaticaro, Cuajo, Caupuri (Venezuela); Camaticaro (Colômbia).

Distribuição Geográfica: A Virola surinamensis é amplamente distribuída desde as Antilhas menores ao norte da América do Sul, da Bolívia ao nordeste brasileiro. Também ocorre em quase toda a Amazônia brasileira. No Peru, cresce em Loreto e

San Martin, em bosques secundários sobre solos inundáveis.

Descrição Botânica : Árvore de grande porte que pode atingir 30m de altura, com um tronco cilíndrico e reto, com sapopemas em sua base. A casca é macia, de cor castanho-amarelada. A copa é pequena, pouco ramificada, com os galhos inclinados levemente. As folhas são de textura grossa tipo couro (coriácea). Flor de cálice castanho. O fruto é uma cápsula fechada de cor esverdeada, com um tegumento fino e branco, de textura suave, com odor característico e sabor ligeiramente ácido, contendo uma semente escura, muito oleaginosa da casca libera um líquido avermelhado, a madeira é branca e leve. A semente da Ucuúba fornece uma gordura conhecida como "sebo de ucuúba", constituída principalmente de glicerídeo.

2. Usos da Espécie

Indicada na indústria cosmética medicina popular é usada no tratamento de reumatismo, artrite, erisipela, cicatrizante, para cólicas abdominais, dispepsia, hemorróidas, digestivo, contra eritema.

3. Potencial Econômico

O óleo gorduroso da ucuúba foi extremamente importante após a Segunda Guerra Mundial, pois o sebo possuía um grande mercado mundial na indústria de perfumaria e cosméticos. Entretanto, nas décadas de 1980 e 1990 este produto foi praticamente inviabilizado devido a fatores como altos preços de coleta e financiamento, anacronismo dos métodos de produção, surgimento de

produtos sintéticos entre outros, o que acarretou o desaparecimento da pauta de exportação desta espécie antes de 1990.

4. Curiosidades

A ucuúba ocorre em associação com as palmeiras de buriti (Mauritia flexuosa), açaí (Euterpe oleracea) e ubuçu (Manicaria saccifera). A presença de buriti é uma boa indicadora da presença de ucuúba. A casca moída da ucuúba produz um rapé conhecido sob o nome de "paricá", de efeito alucinógeno, muito usado pelos índios da região amazônica.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

BALBACH, ALFONS. As frutas na medicina natural. 1ª. Ed. ver., atual e condensada após 21 edições do "As frutas na medicina doméstica". Itaquaquecetuba, SP: Editora Missionária, 1992.

BRASIL. MIN. Superintendência do Desenvolvimento da Amazônia. Estudo de mercado de matéria-prima: corantes naturais (cosméticos, indústria de alimentos), conservantes e aromatizantes, bio-inseticidas e óleos vegetais e essenciais (cosméticos e oleoquímica). Belém, 2000. Projeto BRA/96/025-Acordo SUDAM/PNUD.

_____. MMA. Secretaria de Coordenação da Amazônia. Produtos potenciais da amazônia: andiroba. MMA/SUFRAMA/SEBRAE/GTA. 1998.

_____. MMA. Secretaria de Coordenação da Amazônia. Produtos potenciais da amazônia: copaíba. MMA/SUFRAMA/SEBRAE/GTA. 1998.

_____. MMA. Secretaria de Coordenação da Amazônia. Produtos potenciais da amazônia: cupuaçu. MMA/SUFRAMA/SEBRAE/GTA. 1998.

CAVALVANTE, Paulo B. Frutas comestíveis da amazônia. 2ed. Belém: Falangola, 1976. 154p.

CUNHA, Manuela Carneiro da; ALMEIDA, Mauro Barbosa de. (orgs.). enciclopédia da floresta. O alto juruá: práticas e conhecimentos das populações. São Paulo: Companhia das Letras, 2002.

DANTAS, Vera. Ecologia faz a diferença no cosmético brasileiro. São Paulo: O Estado de São Paulo: Economia. Seleção Diária de Notícias. Disponível em <http://www.mre.gov.br/> Acesso em 08/04/2007.

GUÍA VIVA. Amazônia guía viva. España: Rough Guides, 1995. Colección Guia Viva.

GOMES-SILVA, Daisy Aparecida Pereira, WALDT, Lúcia H. de O; EHRINGHAUS, Christiane. Ecologia e manejo do patauá (Oenocarpus bataua Mart.) para produção de frutos e óleo. Rio Branco: EMBRAPA Acre, 2004. 37p.

INPA. A biodiversidade amazônica sem mitos. Eduardo Lleras Pérez & Angela Maria Conte Leite. Manaus: INPA, (s/d) (paper). Disponível em http://www.inpa.gov.br/cpca/charles/rtf/LlerasBDsemmitos.rtf. Acesso em 05/04/2007.

_____. Catálogo de madeiras da Amazônia: características tecnológicas; áreas da hidrelétrica de Balbina. Manaus: INPA/CPPF, 1991.

_____. Ecossistemas florestais em áreas manejadas na Amazônia. Ires Paula de Andrade Miranda... [et al.] (eds.). Manaus: INPA/PPG-7, 2003.

_____. Flora da Reserva Ducke: guia de identificação das plantas vasculares de uma floresta de terra-firme

nas Amazônia Central. José Eduardo L. da S. Ribeiro ... [et al.]. Manaus: INPA, 1999.

_____. Frutos de palmeiras da Amazônia. Ires Paula de Andrade Miranda... [et al.]. (eds.). Manaus: MCT/INPA, 2001.

LORENZI, Harri. Árvores brasileiras: manual de identificação e cultivo de plantas arbóreas nativas do Brasil. Harri Lorenzi.- Nova Odessa. São Paulo: Plantarum, 1992.

USDA Forest Sedervice. Santarém: Floresta Nacional do Tapajós/IBAMA. s.d.

PARROTA, John A., FRANCIS, John K., ALMEIDA, Rionaldo Rolo de. Trees of the tapajós: a photographic field guide. Rio Piedras, PR-USA: International Institute of Tropical Forestry.

REVILLA, Juan. Apontamentos para a cosmética amazônica. Manaus: SEBRAE-AM / INPA, 2002. 532p.

_____. Plantas da Amazônia: oportunidades econômicas e sustentáveis. Manaus: SEBRAE-AM: Programa de Desenvolvimento Empresarial e Tecnológico, 2000. 491p.

_____. Plantas úteis da bacia amazônica. Manaus: SEBRAE-AM / INPA, 2002. Vol. I.

_____. Plantas úteis da bacia amazônica. Manaus: SEBRAE-AM / INPA, 2002. Vol. II.

SHANLEY, Patrícia, et tal. Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.

SILVA, Marlene Freitas da. Nomes populares de plantas amazônicas. Belém: INPA, 1977. 222p.

SILVA, Silvestre; LEÃO, Noemi V. M. Árvores da Amazônia. São Paulo: Empresa das Artes, 2006.

SIQUEIRA. J. C.L. Produtos Potenciais da Amazônia. Brasília: SEBRAE, 1996. 97p.

SOUZA, Aparecida das Graças C. de, et al. Fruteiras da Amazônia. Brasília: EMBRAPA-SPI; Manaus: EMBRAPA-CCPA,1996. 204p.

WEBSITES CONSULTADOS

http://www.mre.gov.br

http://www.rlc.fao.org/redes/sisag/informes/per/inov.htm

http://www.rain-tree.com/plants.htm inglês

http://www.fao.org/docrep/006/ad396s/AD396s11.htm

http://www.fao.org/docrep/T2354S/t2354s0j.htm

http://www.revistapesquisa.fapesp.br/index.php?art=1351&bd=1&pg=1&lg=es

http://www.oas.org/dsd/publications/Unit/oea81s/ch02.htm

http://www.expedicionmadidi.com/fichadiario.php?ID=124

http://www.monografias.com/trabajos17/integrar-norte-amazonico/integrar-norte-amazonico.shtml

http://www.fao.org/docrep/t2354s/t2354s0k.htm
http://www.ecuaventura.com/galeria.php?cat=25&det=pnyvwT1CKS

http://www.siamazonia.org.pe/archivos/publicaciones/amazonia/libros/44/textoa.htm

http://www.catgen.com/chankuap/ES/100000744.html

http://www.hierbasdelecuador.com/

http://www.herbogeminis.com/aceites_esenci.html

http://www.rlc.fao.org/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro09/Cap4_1.htm

http://www.proamazonia.gob.pe/cultivos/sachainchi/sachainchi2.shtml

http://www.ramirez.8m.net/a/investigaciones/esenciales%20aceites2.htm

http://www.regionloreto.gob.pe/amazonia/libros/28/28000006.htm

http://www.camari.org/chankuap/ES/100008.html

AMAZONAS
GOVERNO DO ESTADO

Comunicado

As imagens, textos e obras disponibilizadas pelo Centro de Documentação e Memória da Amazônia estão na maioria em domínio público ou possuem termo de cessão para publicação da versão digitais produzida pela Secretaria de Cultura.

Se porventura, você identificar alguma obra que não esteja de acordo com a Lei de Direitos Autorais (lei 9.610/98), entre em contato conosco para que possamos identificar e proceder com regularização.

O objetivo da Biblioteca da Amazônia na disponibilização das versões digitais é a preservação da memória e difusão da cultura do Amazonas e região norte do Brasil, sem prejudicar os direitos patrimoniais do autor, herdeiros ou quem possuir o direito de uso.

O uso destes documentos digitais, digitalizados ou nascidos digitais são apenas para fins pessoais (privado), sendo vetada a sua venda, edição ou cópia não autorizada.

Lembramos, que esses materiais podem ser encontrados nos acervos do Sistema de Bibliotecas Públicas da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e seus parceiros.

ACERVOS DIGITAIS

https://beacons.ai/cdmam_sec

FALE CONOSCO

(92) 3090-6804
cdmam@cultura.am.gov.br
acervodigitalsec@gmail.com

Secretaria de Cultura e Economia Criativa

CENTRO DE DOCUMENTAÇÃO E MEMÓRIA DA AMAZÔNIA - CDMAM

CENTRO CULTURAL DOS POVOS DA AMAZÔNIA